

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Saat ini telah berkembang berbagai variasi produk minuman selingan mulai dari minuman bersoda, *jelly drink*, *smoothies* maupun produk minuman lainnya. Perkembangan produk minuman selingan didasari dengan tingginya permintaan konsumen terhadap produk yang inovatif dan mendukung kesehatan, serta mempunyai formulasi berbeda-beda yang ada di pasaran. Akibat perkembangan tersebut banyak produsen minuman selingan yang menggunakan buah segar. Selain memiliki kandungan gizi, buah dapat berperan sebagai pewarna dan rasa alami sehingga aman untuk dikonsumsi.

*Smoothies* adalah minuman campuran yang berasal dari buah-buahan atau sayuran yang dihancurkan dan diberi tambahan *yoghurt* atau susu (Ainiyah dkk. 2017). Persentase perbandingan buah dan susu yang digunakan adalah 50:50 (USDA, 2015). *Smoothies* dapat dikonsumsi secara langsung atau diawetkan selama 1 minggu dengan cara disimpan dalam lemari es setelah proses pasteurisasi (Chaudhary dan Peter, 2015). *Smoothies* yang baik memiliki viskositas yang lebih tinggi dibandingkan dengan jus, *creamy*, dan *mouthfeel* terasa lembut, memiliki warna, rasa, serta kenampakan yang lebih baik dari jus (Sutomo, 2010).

Pada perencanaan unit usaha, direncanakan pendirian pabrik *smoothies* semangka skala industri rumah tangga dengan merek “*Sunny Summer*”. Usaha pendirian pabrik pengolahan *smoothies* menggunakan bahan baku susu dan buah semangka. Alasan menggunakan buah semangka adalah jumlah produksinya yang tinggi karena cepat tumbuh sekitar 70 hingga 100 hari sehingga mudah diperoleh dengan harga terjangkau yaitu Rp 8.000,00

hingga Rp 11.000,00 per kg (Juprin, 2016). Menurut Badan Pusat Statistik (2016) produksi buah semangka di Jawa Timur mencapai 100 ton per tahun. Buah semangka memiliki warna yang menarik dan kandungan gizi yang baik. Buah semangka dapat membantu mencegah tekanan darah tinggi, demam, mulut kering, sakit tenggorokan, sariawan, rasa lemah, napas berbau dan menghilangkan kerutan diwajah (Widyaningrum, 2011).

Dalam pembuatan *smoothies* semangka digunakan susu UHT merek Ultra Milk *full cream plain*. Proses pembuatan *smoothies* semangka adalah sortasi, pencucian, pengupasan, pemotongan, penimbangan, penghancuran buah semangka, kemudian dilakukan pencampuran dengan susu, lalu dipasteurisasi, *filling* dalam botol PET, *sealing*, pelabelan, dan disimpan dalam *refrigerator*.

Pembuatan minuman *smoothies* semangka ini diberi nama “*Sunny Summer*”. Kata “*Sunny Summer*” berarti musim panas yang cerah. Nama ini menunjukkan bahwa *smoothies* cocok dikonsumsi, karena berbahan dasar buah semangka yang mengandung banyak air sehingga menghasilkan rasa segar saat diminum. Kapasitas produksi *smoothies* semangka adalah 100 botol dalam satu hari dengan volume 250 mL per botol, sehingga dapat dikonsumsi untuk sekali minum. Sistem pemasaran produk ini dilakukan dengan penawaran secara *mouth to mouth* dan *online pre-order* melalui media sosial seperti Instagram dan Line. Segmen pasar yang dituju untuk penjualan produk *smoothies* semangka adalah masyarakat kelas ekonomi menengah ke atas dikarenakan harga jual yang ditetapkan cukup tinggi.

## **1.2. Tujuan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan**

1. Dapat melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha *smoothies* semangka “*Sunny Summer*” dengan kapasitas 100 botol @ 250 mL per hari.

2. Dapat melakukan realisasi perencanaan dan usaha produk yang telah dibuat.
3. Dapat melakukan evaluasi kelayakan teknis dan ekonomis terhadap realisasi usaha *smoothies* semangka “*Sunny Summer*”.